

Kurz & Bündig

Journal für Ernährungsmedizin 2011; 13 (2), 4-5

Homepage:

www.aerzteverlagshaus.at

**Online-Datenbank mit
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



**Erschaffen Sie sich Ihre
ertragreiche grüne Oase in
Ihrem Zuhause oder in Ihrer
Praxis**

Mehr als nur eine Dekoration:

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate,
Kräuter und auch Ihr Gemüse
ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller
Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz
ohne grünen Daumen?

Dann sind Sie hier richtig



Kurz & Bündig



KINDER ZU FUSS ZUR SCHULE

In Kindergärten und Volksschulen Vorarlbergs will man verstärkt gegen Übergewicht bei Kindern vorgehen, heißt es von Seiten des Landes unter Beteiligung des Arbeitskreises für Vorsorge- und Sozialmedizin (aks). Kindergartenpädagogen sollen der Problematik verstärkt Aufmerksamkeit widmen, in der Volksschule soll Wissen über Essen, Bewegung und psychosoziale Gesundheit vermittelt werden. Eigene Projekte verfolgen das Ziel, die Kinder vermehrt zu Fuß in den Kindergarten oder in die Schule zu bringen – eine gesündere Pausenverpflegung soll den Kleinen ebenfalls helfen, ihr Gewicht im Normalbereich zu halten. APA



HOCH BEI TIEFKÜHLKOST

Der Trend zum Essen aus der Tiefkühltruhe setzt sich fort und hat in Deutschland mit mehr als 40 Kilo pro Kopf und Jahr einen neuen Höchststand erreicht. Damit hat sich der Verbrauch von Tiefkühlkost seit 1990 verdoppelt – Speiseeis nicht eingerechnet. Besonders beliebt sind Pizza, Backwaren und Pommes frites. Bei Fleischprodukten gehen die Präferenzen in Richtung vorgegarter und fertiger Gerichte, Wild und Wildgeflügel gewinnen an Beliebtheit. Auch Tiefkühlfisch wird immer häufiger konsumiert, am liebsten als Fischstäbchen oder panierte Stücke.

Deutsches Tiefkühlinstitut; aid

„ANGEWANDTE ERNÄHRUNGSMEDIZIN“ IN GRAZ GESTARTET

20 Ärzte und Diätologen sind im April in den Master-Lehrgang „Angewandte Ernährungsmedizin“ gestartet, der von MedUni Graz und FH Joanneum gemeinsam veranstaltet wird. Um eine berufsbegleitende Absolvierung zu ermöglichen, wird der Lehrgang teilweise als Blockveranstaltung in Graz beziehungsweise Gleichenberg durchgeführt. Einzelne Teile werden über E-Learning-Angebote vermittelt. APA

Heimo Breiteneder erhält eine **Professur für Medizinische Biotechnologie** an der MedUni Wien. Breiteneder identifizierte als Erster ein allergenes Protein der Birkenpollen auf molekularer Ebene und baute mit seinem Team eine weltweit einzigartige Allergendatenbank auf. MedUni Wien

PROTEINE ALS ALLERGIE-MULTIPLIKATOREN

Spezielle Nahrungsmittelallergene – die „non-specific lipid transfer proteins“ (nsLTP) – stehen im Mittelpunkt des PhD-Programms „Inflammation and Immunity“ an der MedUni Wien. Im Zug einer Forschungsarbeit der Arbeitsgruppe um Barbara Bohle konnte nun nachgewiesen werden, dass diese Proteine als „Allergie-Multiplikatoren“ fungieren und eine große Rolle beim Auftreten von Kreuzallergien spielen. Sie könnten auch ein Ansatz-

punkt für neue Therapien sein. Bei den nsLTPs handelt es sich um Pflanzenallergene, die in zahlreichen Früchten und Gemüsen, aber auch in Getreidesorten und einigen Pollenarten vorkommen. Aufgrund ihrer kompakten Struktur werden sie im Magen-Darmtrakt nicht abgebaut und können in der Folge schwere allergische Reaktionen auslösen.

MedUni Wien; Allergy. 2011 Feb 26. doi: 10.1111/j.1398-9995.2011.02567.x

BOTSCHAFTEN UND IHRE SICKERZEITEN

Bis die Aufklärungskampagnen über die gesundheitliche Bedeutung einzelner Nahrungsmittel wirklich ins Bewusstsein der Menschen gelangen, dauert es mitunter relativ lange. Eine Umfrage der American Heart Association (AHA) unter 1000 Erwachsenen hat gezeigt, wie weit verbreitet einige Irrtümer nach wie vor sind.

- 61 % der Befragten halten Meersalz für eine Natrium-arme Alternative zu „normalem“ Salz – tatsächlich ist der Natriumgehalt im Allgemeinen aber mit 40 % ident.
- 46 % der Befragten meinen, dass das bei der Zubereitung von Speisen selbst zugesetzte Salz den Löwenanteil ausmacht – tatsächlich ist die weitaus wichtigste Quelle Fertigprodukte.
- 76 % der Befragten stimmten zu, dass Wein der Herzgesundheit förderlich sein kann – aber nur 30 % wissen, dass man eine gewisse Menge nicht überschreiten sollte.

Der Sprecher der AHA und Professor an der Mayo Clinic College of Medicine Gerald Fletcher hebt hervor, wie wichtig die Deklaration von Inhaltsstoffen auf Lebensmitteln sei – und wie wichtig, sie zu lesen.

William Reed Business Media SAS

LIEBLINGSSPEISEN DER ÖSTERREICHER: HAUPTSACHE PANIERT

Bei einer von Net.Kellner.at in Kooperation mit der Österreichischen Wirtschaftskammer durchgeführten bundesweiten Internet-Befragung konnten die Österreicher ihre Lieblingspeisen küren. Die Wahl der 26.600 Teilnehmer der Befragung fiel – zumindest was die Hauptspeisen betrifft – sehr eindeutig aus. Die drei beliebtesten Hauptspeisen sind allesamt paniert. Unangefochtener Sieger ist das Wiener Schnitzel, weit abgeschlagen das Cordon Bleu, knapp



gefolgt vom Backendl. Auch bei den Suppen ist der Vorsprung des Siegers beträchtlich. Die Fritattensuppe liegt weit vor der Leberknödel- und der Grießnockerlsuppe. Weniger groß ist der Abstand bei den Nachspeisen. Der erste Platz geht an den Kaiserschmarrn, der zweite an den Apfelstrudel und der dritte an das Tiramisu. Laut Spitzenkoch Helmut Österreicher spiegeln diese Ergebnisse seine langjährige Erfahrung, wobei es wohl in keinem anderen Land eine derart ausgeprägte Vorliebe für Paniertes gebe. Univ.-Prof. Dr. Kurt Widhalm (Abt. f. Ernährungsmedizin, Univ.-Kinderklinik Wien) gibt zu bedenken, dass zwischen panierten Speisen auch ernährungsphysiologisch Welten liegen könnten. Dünnes, fettarmes Fleisch und hochwertiges Öl sei dabei eindeutig vorzuziehen. Ganz abgesehen davon bedeute Lieblingspeise ja nicht, dass sie täglich verzehrt werde.

APA OTS

EIN SCHRITT NÄHER DIABETES ZU VERSTEHEN

Diabetes entsteht dann, wenn Fettzellen immer größer werden und absterben, anstatt sich zu vermehren. Die folgende chronische Entzündung führt unter anderem zu Diabetes. Der „molekulare Schalter“ genannt „Hedgehog-Signalweg“ wurde von Prof. Dr. Harald Esterbauer (MedUni Wien), Dr. Andrew Pospisilik und Prof. Dr. Josef Penninger (IMBA Wien) identifiziert. Nun hat Jelena Todoric aus der Arbeitsgruppe Esterbauer herausgefunden, dass zytotoxische T-Zellen im Fettgewebe Entstehung und Verlauf von Diabetes hintan halten, weil sie große Mengen Interferon gamma ausschütten, das die Vermehrung von Fettzellen fördert und deren Vergrößerung verhindert. Über die Blockade des Hedgehog-Signalwegs durch Interferon gamma könnten viele Vorgänge gezielt beeinflusst werden. Dieser Signalweg dürfte bei Fett- und Tumorzellen eine wichtige Rolle in der Energieverwertung spielen. Neue Therapien gegen Übergewicht, Diabetes und Krebs scheinen möglich.

MedUni Wien